







# Wedding TABLE

*Trendy!*

Über 400.000 Hochzeiten werden jedes Jahr in Deutschland gefeiert. Der Trend geht dabei zu immer aufwändigeren süßen Buffets als Highlight eines unvergesslichen Tages. Gekrönt von der Hochzeitstorte ist der Wedding Table ein Genusserlebnis, das allen Gästen in Erinnerung bleibt.

Gemeinsam mit der Konditorenweltmeisterin Andrea Schirmaier-Huber haben wir die aktuellen Top-Trends in fantasievolle Gebäckideen umgesetzt, mit denen Sie kreativ und gut planbar ein echtes Umsatzplus erzielen. Vom trendigen Naked Cake über die exklusiven Wedding Macarons bis hin zur erfrischenden Wedding Limonade finden Sie in diesem Rezeptheft die Anregungen, die Ihre Kunden begeistern.

Und als krönenden Abschluss haben wir die wichtigsten Tipps für Ihr „Wedding Table-Marketing“ zusammengetragen.



# NAKED Wedding CAKE

## Gesamtstückzahl: 1

|             |                                           |
|-------------|-------------------------------------------|
| _____ 800 g | Wiener Böden, hell,<br>6 cm hoch, 26 cm Ø |
| _____ 400 g | Wiener Böden, hell,<br>6 cm hoch, 18 cm Ø |
| _____ 200 g | Wiener Böden, hell,<br>6 cm hoch, 10 cm Ø |

je 4 Böden, 2 cm dick  
(s. Grundrezept)

### Gelee-Einlage

|             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| _____ 500 g | <b>Fruchtpüree Rote Früchte</b> |
| _____ 80 g  | Wasser, ca. 50 °C               |
| _____ 40 g  | <b>Alaska 666</b>               |
| _____ 50 g  | Zucker                          |

**Fruchtpüree Rote Früchte**  
und Zucker verrühren und  
kurz anwärmen. Wasser  
und **Alaska 666** verrühren  
und unterheben. In einen  
16er sowie einen 24er Ring  
füllen und ca. 2 Stunden  
kühl stellen.

### Marc champenois-Buttercreme

|              |                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------|
| _____ 1750 g | Buttercreme mit <b>Cremonte</b><br>(s. Grundrezept) |
| _____ 160 g  | <b>Royal Marc champenois</b>                        |
| _____ 250 g  | Marc champenois-Tränke                              |
| _____ 200 g  | Himbeeren                                           |
| _____ 200 g  | Brombeeren                                          |

Die Buttercreme aromati-  
sieren.

Die Böden tränken.

Auf die zweite und dritte  
Cremeschicht streuen.

## Herstellung

- Die Gelee-Einlage mittig auflegen und einen Ring Creme eindressieren.
- Mit der Creme und den Böden zusammensetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Wiener Böden, hell

3 Tortenringe, 26 cm Ø, 6 cm hoch

|              |                     |
|--------------|---------------------|
| _____ 1200 g | <b>Wienerquisit</b> |
| _____ 800 g  | Vollei              |
| _____ 200 g  | Wasser              |

Alle Zutaten im schnellen  
Maschinengang mit feiner  
Rute 6 bis 8 Minuten auf-  
schlagen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

## Grundrezept Marc champenois-Tränke

|              |                              |
|--------------|------------------------------|
| _____ 1000 g | Wasser                       |
| _____ 900 g  | Zucker                       |
| _____ 250 g  | <b>Royal Marc champenois</b> |

Aufkochen, abschäumen  
und abkühlen lassen.

zusetzen







# Wedding RODON'S



## 4 Rodon Formen, 18 cm Ø, 12 cm hoch

|              |                                 |
|--------------|---------------------------------|
| _____ 1200 g | <b>Sand-frisch &amp; locker</b> |
| _____ 550 g  | Butter                          |
| _____ 550 g  | Vollei                          |
| _____ 200 g  | Magerquark                      |
| _____ 20 g   | <b>Feines Kuchen-Aroma</b>      |

Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute 2 bis 3 Minuten verrühren.

### Dekor

|             |                            |
|-------------|----------------------------|
| _____ 300 g | <b>Mohrenglanz Vanille</b> |
|-------------|----------------------------|

## Herstellung

- Die Formen fetten und austauben.
- Je Form 630 g Masse einfüllen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Auskühlen lassen.
- Mit **Mohrenglanz Vanille** überziehen.

## Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 45 Minuten

**TIPP:** Sie können mit der Masse auch sehr gut kleine Rodons herstellen.

# Wedding TÖRTCHEN

## 1 Silikon Formenverbund, 24 Stück

|             |                                                                     |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|
| _____ 100 g | Biskuitroulade, hell mit <b>Bisquisit 100 PLUS</b> (s. Grundrezept) |
|-------------|---------------------------------------------------------------------|

24 Stück à 5 cm Ø ausstechen.

### Marc champenois-Sahne

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| _____ 200 g | <b>Alaska-express Neutral</b> |
| _____ 160 g | Wasser, ca. 25 °C             |
| _____ 120 g | <b>Royal Marc champenois</b>  |

**Alaska-express** im Wasser auflösen, mit **Royal Marc champenois** abschmecken und die Sahne unterheben.

|              |                             |
|--------------|-----------------------------|
| _____ 1000 g | Sahne, geschlagen, ungesüßt |
|--------------|-----------------------------|

### Dekor

|             |                  |
|-------------|------------------|
| _____ 200 g | Johannisbeeren   |
| _____ 20 g  | Pistazien, Grieß |

## Herstellung

- Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Eine Biskuitroulade auflegen.
- Leicht andrücken.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



# Wedding MACARONS

**Gesamtstückzahl: 120**

|              |                                                  |                                                                                               |
|--------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|              | <u>Macarons</u>                                  |                                                                                               |
| _____ 1000 g | <b>Macarons</b>                                  | Alle Zutaten im mittleren bis schnellen Maschinen-gang mit grober Rute 4 Minuten aufschlagen. |
| _____ 200 g  | Wasser, ca. 25-35 °C                             |                                                                                               |
|              | <u>Buttercreme</u>                               |                                                                                               |
| _____ 600 g  | Buttercreme mit <b>Cremonte</b> (s. Grundrezept) | Buttercreme mit <b>Royal Marc champenois</b> abschmecken.                                     |
| _____ 60 g   | <b>Royal Marc champenois</b>                     |                                                                                               |

## Herstellung

- Die Masse mit einer 10er Lochtülle aufdressieren (ca. 5 g pro Stück).
- Die aufdressierten Macarons ca. 45 Minuten absteifen lassen, bis sie eine Haut haben (ansonsten können die Gebäcke reißen).
- Abbacken.
- Die Macarons abkühlen lassen, mit der Creme füllen und kühl stellen.

## Backtechnik

- Backtemperatur und Backzeit:  
Etagenofen: ca. 150 °C, ca. 18 Minuten.  
Stikkenofen: ca. 150 °C, ca. 18 - 19 Minuten.  
(Umluft auf kleinster Stufe)  
Ladenbackofen: ca. 130 °C, ca. 14 -15 Minuten.  
(Umluft auf kleinster Stufe)
- **TIPP:** Zur Vermeidung von zu starker Unterhitze ggf. mit einem Unterblech backen.
- **TIPP:** Es können auch alle Dessertpasten (Dosierung ca. 60 g/kg Füllung), Royal- und Eispasten (Dosierung ca. 100 g/kg Füllung) und Gewürze (Dosierung ca. 3 g/kg Füllung) zur Aromatisierung genommen werden. (Wenn Eispasten eingesetzt werden, darf die Creme nicht mehr als Buttercreme bezeichnet werden, da pflanzliches Fett enthalten ist.)
- **HINWEIS:** Die Macaron-Masse kann mit Lebensmittelfarben oder färbenden Lebensmitteln (z.B. Rote Bete Extrakt) eingefärbt werden. Die Dosierung kann nach Belieben erfolgen und variiert je nach Farbe, gewünschter Intensität und Hersteller. Wichtig: Die Farbe mit dem Wasser mischen und mit dem Macaron-Mix gemeinsam aufschlagen.



# Wedding CUPCAKES

**Gesamtstückzahl: 43**

|              |                                                  |                                                                                   |
|--------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|              | <u>Muffin Soft</u>                               |                                                                                   |
| _____ 1000 g | <b>Muffin Soft</b>                               | Alle Zutaten im lang-samen Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten verrühren. |
| _____ 550 g  | Vollei                                           |                                                                                   |
| _____ 500 g  | <b>Deli Rapsöl</b>                               |                                                                                   |
| _____ 100 g  | Wasser                                           |                                                                                   |
|              | <u>Buttercreme</u>                               |                                                                                   |
| _____ 900 g  | Buttercreme mit <b>Cremonte</b> (s. Grundrezept) |                                                                                   |

|              |                            |
|--------------|----------------------------|
|              | <u>Dekor</u>               |
| _____ 43 Stk | <b>Marzipanrosen, rosa</b> |

## Herstellung

- Ca. 50 g in die Muffinformen füllen und abbacken.
- Auskühlen lassen.
- Die Creme aufdressieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten





# Wedding COOKIES

**Gesamtstückzahl: 75**

\_\_\_\_\_ 1000 g **Mürbella**  
 \_\_\_\_\_ 400 g Butter  
 \_\_\_\_\_ 100 g Vollei  
 \_\_\_\_\_ 8 g **Combani**

## Dekor

\_\_\_\_\_ 750 g Rollfondant  
 \_\_\_\_\_ 200 g **Mohrenglanz Vanille**  
 \_\_\_\_\_ 75 Stk Eisstiele (Holz)  
 \_\_\_\_\_ 75 g **Mohrenglanz Vanille**  
 \_\_\_\_\_ 100 g Eiweißspritzglasur  
 (s. Grundrezept)

Alle Zutaten intensiv  
 verkneten  
 Spiralkneter: 2 + 2 Minuten

## **Herstellung**

- Den Mürbeteig auf 3 mm ausrollen.
- Mit dem entsprechenden Ausstecher die Formen ausstechen.
- Auf Bleche absetzen und abbacken.
- Rollfondant auf ca. 2,5 mm ausrollen und die Motive ausstechen.
- Die Oberfläche der Cookies dünn mit **Mohrenglanz Vanille** bestreichen und die entsprechenden Motive aus Rollfondant auflegen.
- Die Cookies drehen und die Holzstiele mit **Mohrenglanz Vanille** befestigen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich mit der Eiweißspritzglasur ausgarnieren.

## **Backtechnik**

- Backtemperatur: ca. 200 °C  
 (= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 12 Minuten

## GRUNDREZEPT EIWEIßSPRITZGLASUR

\_\_\_\_\_ 250 g Wasser  
 \_\_\_\_\_ 30 g **Ovasil**  
 \_\_\_\_\_ 1800 g Puderzucker  
 \_\_\_\_\_ 100 g **Dessertpaste Zitrone**

# Wedding JOGHURT- HIMBEER- FANTASIAS

## **1 Silikon Formenverbund, 24 Stück**

\_\_\_\_\_ 100 g Biskuitroulade, hell  
 mit **Bisquisit 100 PLUS**  
 (s. Grundrezept) 24 Stück à 5 cm Ø ausste-  
 chen.

## Joghurt-Himbeer-Sahne

\_\_\_\_\_ 250 g **Alaska-express**  
**Joghurt-Himbeer** **Alaska-express**  
**Joghurt-Himbeer** im  
 Wasser auflösen und  
 die Sahne unterheben.  
 \_\_\_\_\_ 500 g Wasser, ca. 20 °C  
 \_\_\_\_\_ 500 g Sahne, geschlagen,  
 ungesüßt

\_\_\_\_\_ 500 g **Fructi-Top Himbeer**

## Dekor

\_\_\_\_\_ 120 g Himbeeren, frisch  
 \_\_\_\_\_ 50 g Pistazien, Grieß

## **Herstellung**

- Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- Je einen Tupfen **Fructi-Top Himbeer** in die Joghurt-Himbeer-Sahne dressieren.
- Eine Biskuitroulade auflegen.
- Leicht andrücken.
- Ca. 2 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- Aus den Formen lösen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



# Wedding BAISER-FIGUREN

**Gesamtstückzahl: ca. 155 Stück**

|             |                        |                                                                       |
|-------------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| _____ 45 g  | <b>Ovasil</b>          | ▶ <b>Ovasil</b> und Wasser aufschlagen, Zucker nach und nach zugeben. |
| _____ 250 g | Wasser                 |                                                                       |
| _____ 250 g | Zucker                 |                                                                       |
| _____ 250 g | Zucker                 | ▶ Kurz unterrühren.                                                   |
| _____ 1 g   | Lebensmittelfarbe, rot | ▶ Die Hälfte der Baisermasse einfärben.                               |

## Herstellung

- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech von der Masse verschiedene Motive aufdressieren (z.B. mit Sterntülle Nr. 8).
- Die Baiser-Figuren bei max. 100 °C über Nacht trocknen lassen.



# Wedding LIMONADE

**Füllmenge: 5 Liter**

|              |                               |                                       |
|--------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| _____ 1000 g | <b>Fruchtpüree Zitrone</b>    | ▶ Alle Zutaten miteinander verrühren. |
| _____ 50 g   | <b>Fruchtpüree Himbeere</b>   |                                       |
| _____ 250 g  | Puderzucker                   |                                       |
| _____ 5 g    | Salz                          |                                       |
| _____ 3750 g | Mineralwasser mit Kohlensäure | ▶ Mit Mineralwasser auffüllen.        |

**TIPP:** Frische Limettenscheiben, Minzblätter und Himbeeren in den Limonadenspender geben und mit der Limonade aufgießen.



## Marketing-Tipps

400.000 Hochzeiten im Jahr bieten beste Umsatzchancen auch für Ihren Betrieb. An diesem schönsten Tag im Leben gehört die Hochzeitstorte als Höhepunkt der Feier für jedes Brautpaar einfach dazu – und wird gerne dem Profi überlassen. Mit dem Wedding Table-Konzept nutzen Sie einen Top-Trend, um planende Brautpaare zu begeistern.

### *So einfach geht's!*

#### Hochzeitsmessen

Beteiligen Sie sich an regionalen Veranstaltungen rund um das Thema „Hochzeit“. Dekorieren Sie einen kreativen Wedding Table mit den Gebäckideen der Konditorenweltmeisterin Schirmaier-Huber. Sie präsentieren damit Ihr handwerkliches Können und den Brautpaaren ein echtes Highlight für ihre Hochzeit.

#### Vertriebspartner

Stellen Sie Catering-Unternehmen, Restaurants und Hochzeitsplanern aus Ihrer Umgebung das Wedding Table-Konzept vor. Auch hier punkten Sie sicher mit Ihrer Kreativität und bester Produktqualität.

#### Internet

Viele Brautpaare starten ihre Planung für die Hochzeitsfeier im Internet. Nutzen Sie dieses Interesse und stellen Sie Ihr Wedding Table-Konzept auf Marktplätzen rund um das Hochzeitsthema, Blogs und auf Facebook vor.

## Grundrezepte

### GRUNDREZEPT BISKUITROULADE, HELL (Bisquit 100 PLUS)

Gesamtstückzahl: 6

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| _____ 2000 g | <b>Bisquit 100 PLUS</b> |
| _____ 1500 g | Vollei                  |
| _____ 400 g  | Wasser                  |

Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

#### Herstellung

- Die Masse auf Papier aufstreichen.
- Abbacken.
- Sofort nach dem Backen vom heißen Blech nehmen.

#### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 240 °C  
(= 10 °C über Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 5 Minuten

### GRUNDREZEPT BUTTERCREME MIT CREMONTE

|              |                   |
|--------------|-------------------|
| _____ 1000 g | <b>Cremonte</b>   |
| _____ 1500 g | Wasser, ca. 20 °C |
| _____ 1300 g | Butter, weich     |

Kurz verrühren.

Mit den o.g. Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute ca. 12 Minuten aufschlagen.